

Kerstboom met handgekloste versiering gemaakt door “Oma” Marchien Thoma-Zwaneveld. Foto: Marijke Bos

Eindejaars gebruiken en recepten
INFO 20M

Informatieblad grote pleziervaart

Nummer 57 v1.1

December 2010 - 2013

INFO 20M
Informatieblad grote pleziervaart

*Het "**Informatieblad grote pleziervaart**" is bedoeld voor eigenaren, schippers en andere betrokkenen van pleziervaartuigen langer dan 20 meter zoals:*
- voormalige binnenvaartschepen
- voormalige zeeschepen
- voormalige vissersschepen
- voormalige marineschepen
- voormalige sleep- en duwboten
- woonschepen
- als pleziervaartuig gebouwde schepen
*Het "**Informatieblad grote pleziervaart**" geeft aan deze doelgroep informatie over de nautische wetgeving en voorlichting omtrent (technische) installaties aan boord.*

ISSN: **1872-7824**

Initiatief: Henk Bos
Coverfoto: Marijke Bos
Vormgeving: Henk Bos
Correctoren: Ge Bos Thoma, Henk Bos en Janneke Bos
Aan dit nummer werkte mee: Janneke Bos (JB), Marijke Bos (MB) en Henk Bos (HB)

Productie en uitgever: Henk en Janneke Bos (Expertisebureau Bos) (c) 2006-2010
Website: ***http://www.xs4all.nl/~bosq***
Hasebroekstraat 7, 1962 SV Heemskerk, Tel: 0251-230 050, e-mail: ***bosq@xs4all.nl***

Verspreiding:
***Info 20M** wordt gratis via e-mail door de volgende organisaties verspreid:*
- de Landelijke Vereniging tot Behoud van het Historisch Bedrijfsvaartuig (LVBHB)
- de Stichting tot behoud van Authentieke Stoomvaartuigen en Motorsleepboten (BASM)
- de Koninklijke Nederlandse Motorboot Club (KNMC)
- de Vereniging de Motorsleepboot (VDMS) en de Vereniging de Sleper (VDS)
- de Vlaamse Vereniging voor Watersport (VVW)
- Zeekadetkorps Nederland (ZKK)
- Scouting Nederland (SN)
*Andere organisaties kunnen zich bij de uitgever melden. **Info 20M** is tevens te downloaden via de website.*

***Info 20M** is een voortzetting van de reeks voorlichtingsbladen genaamd **M3-blad** die in het tijdvak 1987 tot 1995 geschreven zijn voor Scouting groepen met een wachtschip (een voormalig binnenschip in gebruik als clubhuis). M3-blad nummer 1 t/m 20 zijn via de index op de website te downloaden (**http://www.xs4all.nl/~bds/m3-index.htm**).*

Uit de culturele erfenis van een Pekelder familie

Zoals gebruikelijk komt de familie Bos in de laatste week van december bij elkaar om de feestdagen samen te beleven. Tijdens dit samenzijn worden oude gebruiken en gewoontes gevolgd om het gevoel van verbonden te zijn met het heden en verleden weer nieuw leven in te blazen. Omdat dit behoort tot onze culturele erfenis gunnen we u een blik in deze aktiviteiten.

INHOUD

1 Kerstbrood
Het kerstbrood kent al een lange traditie in onze familie. Reeds in mijn ouderlijk huis werd deze gebakken in een gedateerde gasoven. Levendig kan ik mij nog herinneren aan een brood die zo groot was dat hij over de plaat heen liep en aan alles vast zat.

2 Boekweitgrutten
Ook dit werd in ons ouderlijk huis veel gegeten. Het zorgde altijd voor een stevige bodem wat in die tijd wel nodig was daar de omstandigheden aanmerkelijk zwaarder waren dan nu.

3. Pie
Deze traditie is door Ge meegenomen uit Engeland waar zij 6 maanden de Engelse taal bestudeerde in Exeter en aupair was in Ashcombe near Dawlish.

4. Knijpertjes en rolletjes
Werden bij beide grootouders gebakken. Bij oma Bos werden stevige rechthoekige wafels gebakken van ongeveer 5 x 7 cm met een dikte van wel 6 mm. Bij de familie Raatjes werden ronde wafels gebakken.

5. Het wafelijzer van oud Oma Bos
We maken een replika van een bijzonder wafelijzer.

6. Spek en dikken
Deze traditie komt bij opa Raatjes en de familie Hesseling vandaan. Opa Hessel Raatjes gebruikte een groot wafelijzer van wel een meter lang.

7. Poffert
Ook een traditie uit mijn ouderlijk huis. Het was altijd feest als het gebakken was.
Het werd gegeten tot we niet meer konden.

8. Droge bonen
Veel Groningers die ‘over ver’ wonen hebben heimwee naar dit product en recept.

9. Oliebollen
Een recept uit “Wannee” vormt de basis van de perfecte oliebollen zoals
Ge Bos-Thoma ze al meer dan 40 jaar maakt.



Kerstbrood



Het kerstmaal is met veel van oorsprong niet-christelijke gebruiken doorspekt. In Zweden en Tsjechië bleef de gedekte tafel tot 6 januari staan. In Niederösterreich en Beieren werd op kerstavond een tafel voor Percht (de doodsdemon die in tal van sagen optreedt als zielengeleidster en die ommetochten houdt met ongeboren kinderen) gedekt. In de kerstnacht kwam Percht en heiligde het eten en drinken dat op tafel stond.
De Germanen vierden van 25 december tot 6 januari het joelfeest met grote eet- en drinkpartijen. Het waren offermaaltijden: alles wat men zelf at en dronk, was in feite bestemd voor God. Zoveel te meer en voortreffelijker dingen men naar binnen werkte, zoveel te beter kwam men er bij God voor te staan. Net als de maaltijden bij het joelfeest dient het kerstmaal overvloedig te zijn. Kerstbrood mag daarbij niet ontbreken.
Verondersteld wordt dat het kerstbrood een nazaat is van het Germaanse offerbrood. Enkele dingen wijzen in die richting: Aan kerstbrood werden vroeger vaak grote krachten toegeschreven. Het bleef tot 6 januari op tafel staan. De restanten werden aan het vee gegeven of gedroogd en in de stal gehangen. Een ander deel werd bewaard om zonodig de magische kracht van het brood te kunnen benutten. Soms werden kruimels van het kerstbrood met het zaaigoed vermengd of over de akkers gestrooid voordat er gezaaid werd. Soms ook werden de kruimels aan de voet van vruchtbomen gestrooid.
Het in onze tijd meest voorkomende kerstbrood is het krentenbrood. Het is onder allerlei vormen en namen (kersttimpen, kerstwiggen, kerststollen) bekend. De vorm van de kerststol zou verwijzen naar het kindje Jezus dat gewikkeld in doeken in de kribbe ligt. Zie **http://pkn.jmdijkhuizen.nl/gebruiken/kerst.pdf**

Recept voor het Kerstbrood
zoals wij die de laatste jaren gebakken hebben.
Voor het brood:
80 g gist;
paar eetlepels suiker;
ca. 200 g volkorenmeel;
ca. 800 g tarwebloem;
zout; ca. 100 g boter en water.

Vulling (de "spijs"):
ca. 400 g gedroogde pruimen zonder pit;
ca. 100 g gedroogde gemalen kokos;
wat citroenrasp;
400 g bruine suiker;
wat kaneel.
Verder voor door het brood een ruime hoeveelheid rozijnen, en krenten en gedroogde vruchtjes en noten (klein gesneden).

Maak een zetsel van gist, suiker en meel. Doe er wat extra meel en water bij, laat een kwartiertje staan. Het moet dan duidelijk gerezen zijn. Voeg volkorenmeel en bloem bij en water om een goed deeg te maken, kneed goed door en laat ca. 45 minuten rijzen.







Maak intussen de "spijs" door de pruimen klein te snijden en samen met de suiker, citroenrasp, kaneel en gemalen kokos goed door te kneden.



Meng de rest van de vulling ook door elkaar.



Keer daarna het deeg op een bebloemd werkvlak en kneed nog eens goed door.



Voeg zoveel bloem toe tot het een soepel en niet plakkend deeg is geworden. Daarna kunnen de vruchtjes er door.



Beboter de broodvormen.



Verdeel het deeg in porties, druk deze plat uit. Leg midden op een rol van de "spijs", klap het deeg er over en druk de naad dicht.



Leg de rollen met de naad naar beneden in de broodvormen, zet ze ca. 3 kwartier te rijzen.



Dek de vormen wel af met een vochtige schone theedoek, anders droogt de bovenkant uit en rijst het deeg niet goed.





Na het rijzen afbakken in een hete oven van ca. 200 graden, verminder die hitte na 10 minuten naar ca. 175. Baktijd ca. 40 minuten. Test met een satestokje of ze dan gaar zijn, laat anders nog even een minuut of wat in de hete oven staan.

Gaar brood klinkt hol als er onder tegen geklopt wordt. Als ze gaar zijn uit de vormen kiepen en op een rooster uit laten dampen. Voor een mooi glimmend korstje: als ze nog heet zijn even afstrijken met een boterpapiertje of een kwastje met boter.











Boekweitgrutten



Het eten van boekweitgrutten in de vorm van pap zit reeds lang in de familie. Dat is ook niet zo vreemd daar het groeit op de arme onbemeste grond die in de veengebieden van Noord Duitsland en Groningen ruim voorhanden was. De familie Hesseling komt oorspronkelijk uit Hessen in Duitsland en is als arbeider verzeild geraakt in de veengebieden evenals de familie Raatjes. Ook op onze reizen zijn we het vaak tegengekomen. In Polen heet het ‘Kasza’ en in Letland wordt het ‘Griki’ genoemd. Misschien een vertaling van grutten? Het is in voorgekookte vorm verkrijgbaar in zakjes van 100 gram en is een gemakkelijke aardappelvervanger. Dat het in zakjes zit is niet zo vreemd want je mag het tijdens het koken niet roeren omdat het dan pap wordt.

Het recept

De **boekweitgrutten** zo als wij die eten bestaat uit 2 liter melk (of sojamelk) en 1 pak van 500 gram Koopmans boekweitgrutten. Dit is net genoeg voor 5 personen.
Breng de melk aan de kook en strooi langzaam en gedurend roeren de grutten toe aan de kokende melk. Blijf roeren totdat alles weer goed kookt. Daarna het vuur minderen zodat het op temperatuur blijft met de deksel een klein beetje open.
Na ongeveer 15 minuten is het klaar. De brij moet zo stevig zijn dat de lepel er rechtop in blijft staan!

Bij de pap hoort uitgebakken spek. Wij gebruikten vroeger doorregen vet spek wat in plakjes gesneden uitgebakken werd. Dit is in de supermarkt nauwelijks verkrijgbaar. Als alternatief gebruiken we een pak gesneden spekjes (heeft een groot aandeel vlees en levert weinig vet op) en een pakje gesneden vet spek wat voor het vet zorgt.











De zeer stevige gruttenpap wordt in een bord geschept.
De lepel wordt even in het spekvet gedoopt en de brij wordt vlak uit gesmeerd. In het midden wordt een kuiltje gevormd waar spekvet in wordt geschept en een beetje stroop.
Door de stevigheid kunnen stukjes pap aan een vork worden geprikt en even in het kuiltje (vijvertje) met het mengsel van spek en stroop gedoopt worden waarna het gegeten wordt.

Meer informatie



Boekweit (Fagopyrum esculentum) beuk-tarwe (fagus = beuk en puros = tarwe). In gewestelijk Nederlands staat boek voor beuk en weit voor tarwe. In andere talen kent boekweit overeenkomstige namen: bokwiet (Afrikaans), buckwheat (Engels), Buchweizen (Duits) (beuk-tarwe). Het is een plant uit de duizendknoopfamilie (Polygonaceae).
Boekweit, familie van rabarber, is geen graangewas, maar heeft dezelfde eigenschappen en wordt op dezelfde manier gebruikt. Het zaad bevat magnesium, ijzer, vitamines B en voedingsvezels. Het is een goed glutenvrij vervangmiddel voor tarwe. Voor oudere mensen zal het woord boekweit nostalgische herinneringen oproepen, terwijl het voor de huidige generatie een onbekend gewas is.



Boekweit is afkomstig uit Centraal Azië en waarschijnlijk door de Mongolen (franse naam: farine de sarasin) aan het eind van de middeleeuwen naar Oost-Europa gebracht en later naar midden en West-Europa. Uit stuifmeelonderzoek is echter ook gebleken dat boekweit al voor het begin van de jaartelling in Nederland voorkwam.

Er waren vroeger twee rassen bekend, op de veengronden de Staphorster bruinzwarte en op de zandgronden de Brabantse grijze boekweit.



Boekweit was een belangrijk gewas, speciaal voor de veenarbeiders. In het verslag over de landbouw in 1878 schrijven burgemeester en wethouders van Westerbork: 'De veenboekweit was iets minder (dan vorig jaar), maar kan toch als tamelijk wel gelukt worden beschouwd, hetgeen voor de arbeidersklasse een geluk mag worden genoemd, daar deze voornamelijk veenboekweit verbouwen'. De veenarbeiders aten vooral boekweitenpap. Aan pannenkoeken kwamen ze meestal niet toe, omdat voor het bakken dure olie nodig was. De boekweitdoppen werden gebruikt als matras- en kussenvulling.

Boekweit is een gewas van de arme gronden, de zandgronden en dal(hoogveen)gronden. Op vruchtbare grond is de groei te weelderig en wordt het wel een meter hoog. Er komt dan teveel blad aan en de zaadvorming verminderd, tevens gaat boekweit dan gauwer legeren (plat liggen). Boekweitland werd vroeger niet bemest. Natte en zware gronden zijn ongeschikt voor boekweit, alleen voor groenbemesting is het te gebruiken. Boekweit verlangt een diep losgemaakte bouwvoor, de penwortel krijgt dan gemakkelijker gelegenheid te kunnen groeien. Diep ploegen vraagt meer trekkracht. De spreuk ‘boekweit wordt verbouwd op paardenzweet’ vindt hierin zijn oorsprong. Boekweitland op zandgrond werd vaak twee keer geploegd. Eind februari - begin maart werd diep geploegd, terwijl het bij of voor het zaaien nogmaals maar dan zeer ondiep gebeurde.

Daarbij was het gewas als noodvrucht van belang, wanneer bijv. de winterrogge-oogst was mislukt; het kon dan nog laat in het seizoen worden uitgezaaid.
Boekweit gold als een belangrijke drachtplant voor bijen, omgekeerd waren bijen van belang als bestuivers.
Bij gunstige omstandigheden konden de opbrengsten hoog zijn. Daar stond tegenover dat de uitkomsten onzeker waren. Het gewas was erg gevoelig voor nachtvorst.
Omstreeks 1840 werd in geheel Drenthe bijna 1200 ha zandboekweit geteeld, ongeveer 6% van het totale bouwlandareaal. In Zuidwest-Drenthe en Noord-Drenthe was het percentage wat hoger; in de Midden-Drentse gemeenten wat lager. Veel belangrijker was de teelt van de veenboekweit in de hoogveengebieden.
Na 1890 verdween het gewas in hoog tempo van de Drentse akkers. De reden daarvoor lag in het feit dat sindsdien de oogsten van jaar tot jaar sterk terugliepen.

Het is een eenjarige plant met een holle rechtopgaande, zich meermalen vertakkende, rode stengel. De bladeren zijn driehoekig tot hartvormig. Het wortelstelsel omvat een zich sterk vertakkende penwortel.

De bloei begint al in een jong stadium, soms al na zes weken, en gaat dan vijfentwintig tot dertig dagen door.
De bloemen zijn in langstelige pluimen gegroepeerd, wit tot roze van kleur, en bevatten veel nectar. Op arme gronden bereikt boekweit een hoogte van 50 cm. Voordat de bloei ten einde is zijn er al rijpe vruchten.



Het eetbare zaad zit aan dunne steeltjes die in rijpe toestand makkelijk loslaten. Het heeft een meel- en eiwitrijke inhoud, overeenkomend met die van klaver. De huidige rassen produceren minder nectar dan de oude rassen. Bij het bewaren moet het zaad droog zijn want het schimmelt gemakkelijk. Eén kilo zaad bevat ± 45.000 zaden.

De vorm van het boekweitzaad komt sterk overeen met die van beukennootjes, al zijn ze beduidend kleiner, ongeveer 6 mm lang. Het zaad werd tot meel gemalen, hoewel boekweit beslist geen graan is. Boekweit is een 'pseudograan': de zaden, het meel en alle andere afgeleide producten van boekweit bevatten geen gluten.

De produkten
Boekweitgrutten (ook wel gebroken boekweit of boekweitgries genoemd) - worden na koken een zachte romige substantie (grutten zijn het meest geschikt voor pap of pudding). Boekweit neemt tijdens het koken 2 tot 2½ keer in volume toe. De kooktijd is circa 15 minuten.

Boekweitmeel - een soms enigszins blauw, ietwat ruw aanvoelend product - is een goede vervanger voor tarwemeel en bloem in tal van gluten-vrije bereidingen. Boekweitmeel werd - vroeger - ook wel gruttemeel genoemd - en samen met tarwebloem, veel gebruikt voor gistbeslag, beignets, oliebollen, poffertjes en pannenkoeken en het is nog steeds een onderdeel van kant en klare pannenkoekenmix en poffertjesmix.
Let op: Omdat boekweitmeel geen gluten bevat is het alleen in combinatie met een andere glutenrijke meel- of bloemsoort te gebruiken voor gistdeeg (bijvoorbeeld brooddeeg).

Voor meer informatie Googelen op:
Boekweit - Fagopyrum esculentum
en/of zie **http://wapedia.mobi/nl/Boekweit**



Pie



De oorsprong van de pie is ergens in de middeleeuwen, al schijnt er zelfs bewijs te zijn dat de pie uit het oude Egypte afstamt. In het verleden werd het deeg gebruikt om het vlees te conserveren, maar later werd het recept van het deeg zo aangepast dat het smakelijk en eetbaar werd.
Na een veel te uitbundig maal op de 1e kerstdag bleef er natuurlijk een hoop vlees en groente over. Zonde om dat weg te gooien. Nu hebben de Engelsen een uitdrukking dat je "het maakt niet uit wat" in deeg kunt verpakken: dan maak je dus een pie. 2e Kerstdag hebben we dus een pie gegeten.

Recept
Wat over was gebleven: aardappelen, stoofvlees, spruitjes en wortel.

Deeg voor de pie:
Volkorenmeel en bloem;
Havermout;
Bakpoeder;
Zout;
Olie.

Doe een (in dit geval, want de resten waren nog al veel) grote hoeveelheid bloem met een paar grote scheppen volkorenmeel en de havermout in een beslagkom, doe er een eetlepel zout en bakpoeder bij, meng het goed door elkaar.

Maak een kuiltje in het midden en giet daar (zonnebloem)olie in. Met een vork doorroeren en prakken tot het mengsel lijkt op fijn broodkruim. Daarna koud water toevoegen, verder met de vork mengen tot het kruimelig is en tenslotte met de handen kneden tot een samenhangend soepel niet plakkend deeg.

Een grote springvorm invetten en het deeg er in porties inleggen, uitdrukken tot een mooie voering. Heb ¼ van het deeg voor de bodem gebruikt, van de rest deeg 2/3 voor de rand. Daarna van de in plakjes gesneden aardappel een mooie bodem in de vorm gemaakt. Daar bovenop het stoofvlees met de saus verdeeld, daarop de spruitjes en wortel. Toen was de vorm vol.

Het resterende deel van het deeg uitgedrukt tot een ronde lap die groot genoeg was om de vorm te bedekken.
Er bleef nog een restje deeg over. De deegdeksel is met behulp van wat water, de rand van het deeg in de vorm een beetje nat maken, bovenop de groenten geplakt. In het midden een rond gat gemaakt, met behulp van een klein stukje deeg een "schoorsteentje" gemaakt. Als die er niet is blijft alle stoom in de pie zitten en dan wordt het deeg niet goed gaar. Van het daarna nog overgebleven deeg is een versiering gemaakt en bovenop de pie geplakt.

Daarna in de oven (180 graden) gedurende ca. 1 uur gebakken. Dank zij het invetten kon de springvorm gemakkelijk verwijderd worden.

Niet af laten koelen, gelijk eten!









Knijpertjes en nieuwjaarsrolletjes



In Groningen en omstreken is het al eeuwenlang de gewoonte om rondom de jaarwisseling de gasten op "knijpertjes" en "nieuwjaarsrolletjes" te trakteren. Iedere gast krijgt tenminste twee knijpertjes en twee rolletjes. Deze producten worden vanouds in de donkere dagen voor kerst gebakken. Met het hele gezin rondom de kachel of het open vuur. Een emmer deeg, een wafelbakijzer en een pollepel bij de hand en men gaat aan de slag.
De koeken werden gebakken in ijzers, die mooi versierd waren met oude motieven, soms met een jaartal of met de namen van de ouders of grootouders. Het woord wafelijzer zou enige verwarring kunnen stichten, omdat voor de echte Oudhollandse wafels veel grotere ronde ijzers worden gebruikt met handvaten of rechthoekige met verdiept reliëf en lange stelen. In het westen van Nederland noemt men het gebak dat in een knijpertjesijzer wordt bereid ook een wafeltje of oublie. In een goed gesloten trommel blijven de knijpertjes en rolletjes wekenlang vers.

Symboliek
Het verschil tussen knijpertjes en nieuwjaarsrolletjes is dat de wafels niet of wel zijn opgerold. Hierin komt het verschil tussen het oude en het nieuwe jaar tot uiting. Het knijpertje staat voor het oude jaar, dat als een boekrol is ontvouwen; het rolletje symboliseert het nieuwe jaar dat al zijn geheimen nog in zich verscholen heeft.

Geschiedenis
In West Europa worden al sinds de 10e eeuw wafels gebakken. Aanvankelijk gebeurde dit door monniken. De "hostiewafels" werden gebruikt als "zoenoffer" of "misbrood" in de kerken. Het Latijnse woord is "hostiaoblata" welke benaming men terugvindt in het Franse woord "oublies" of het Duitse "oblaten".
In de eeuwen erna gingen veel meer mensen de wafels bakken. We vinden door heel Europa een grote verscheidenheid aan allerlei soorten wafels. Het gemeenschappelijke kenmerk van alle wafels is dat ze tussen ijzers gebakken worden. Een hoeveelheid deeg of beslag wordt tussen twee ijzeren platen geklemd en vervolgens door de hoge temperatuur van de ijzers gebakken.

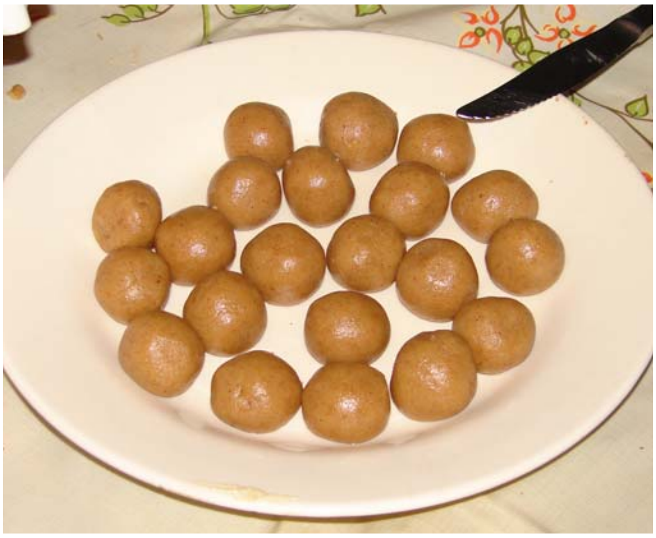
Tegenwoordig
Tegenwoordig leeft de traditie nog zeer sterk. Het thuisbakken neemt echter af. De knijpertjes en nieuwjaarsrolletjes worden veelal bij de bakker of in de supermarkt gekocht.



De Vegter's (nieuwjaars)rolletjes en knijpertjes staan daar in grote stapels klaar om voor oud-en-nieuw gekocht te worden. In de weken voor en na de jaarwisseling worden ze geconsumeerd.

Het recept voor knijperjes
1 pond meel;
1 pond suiker;
4 eieren;
250 gr. zachtgeroerde boter, met kaneel.
Het kan ook zo:
500 gr. bloem;
200 gr. boter;
250 gr. witte basterdsuiker;
2 eieren;
10 gr. = 1 lepel kaneel.

Bloem in een kom doen, boter met twee messen door de bloem snijden, met suiker, eieren en kaneel door elkaar kneden. Balletjes van maken van het deeg, in het ijzer leggen en bakken.



Bakken in een Grossag oublieijzer: stand 2,5 in 2 minuten.



Truus maakt balletjes van een beslag met citroen.



In dit beslag is kaneel als smaakje gebruikt.

Afkoelen op een rooster geeft een lekker bros wafeltje.



Het recept voor rolletjes
500 gr. bloem;
250 gr. suiker;
125 gr. bruine basterdsuiker;
2 eieren;
125 gr. boter;
beetje kaneel;
lauw water om aan te mengen tot flensjesdikte.

Als smaakje kan ook vanille of citroen gebruikt worden. Het beslag moet vrij dun zijn zodat het gegoten kan worden.







Marijke zit klaar met het 12 mm dikke stokje.







Het oude Grossag ijzer heeft geen anti aanbaklaag en moet af en toe ingevet worden. De moderne ijzers werken veel schoner.



Droog bewaren.





Het wafelijzer van oud-oma Bos.
Van Oud naar Nieuw!





Zo'n 65 jaar geleden gingen we met kerst en oud en nieuw naar Opa Hendrik Bos en Janna Bos-de Boer waar we een speciaal gebakken rechthoekig knijpertje kregen die Opa had gebakken. Het wafelijzer ging via vererven van de ene nazaat naar de andere. Helaas niet via ons. Toch bleef de behoefte bestaan aan een soortgelijk wafelijzer. Daar dit model niet via de 2e handshandel te verkrijgen was hebben we het ijzer geleend en er een kopie van gemaakt.



Het probleem was de koekvorm. Na enig gepuzzel werd de medewerking gevraagd van bronsgieterij De Kameleon in Haarlem. Het gieten in ijzer werd te duur.



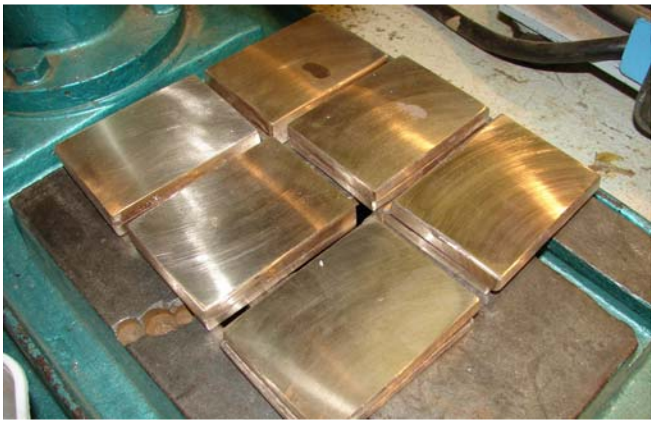
Er werd een gipsmodel gemaakt van elk van de schalen.





Na het gieten volgens de verloren was-principe hadden we 8 brokken brons die veel nabewerking nodig hadden.





2 ervan verdwenen in de koperbak.



Na het uitrekenen van de inhoud van de stelen werd het materiaal afgezaagd, de hamers klaargezet en het vuur opgestookt.









2 stelen voor m'n zus en 2 stelen voor ons eigen exemplaar.



Met een malletje werden de juiste hoeken ingesteld.



Er werd tijdelijk schroefdraad in de vormen gesneden.



Daarna kon er gepast worden of alles goed aansloot.

















Na de eindmontage ziet het er goed uit. Het oude exemplaar werd weer voorzien van een sluiting op de stelen zodat je hem niet steeds vast hoeft te houden.

Het werd tijd om te beginnen met het testen van het bakproces. Daarvoor werd het ijzer goed ingevet en zoververwarmd dat het begint te walmen. Op deze manier wordt het voorzien van een laag vet en laat het bakwerk goed los.

We hopen er nog lang van te genieten!



Spek en dikken



Spek en dikken ook wel spekdik, spekdikken, spekkedikk'n of roggekoeken genoemd. Het is een soort kleine pannenkoek, die als lokale specialiteit vooral in Westerwolde (Groningen) en in het Reiderland (Oost-Friesland) rond Nieuwjaar wordt gegeten. In Duitsland heten ze Speckendicken. Historisch gezien moesten de geesten gunstig gestemd worden. Zij konden namelijk de mensen en het vee vruchtbaar maken en het gewas doen groeien. Men bracht ze daarom offers, die men na het ritueel zelf opat en -dronk. Dit vinden we terug in onze eigentijdse kerst en oud-en-nieuwgerechten terug, zoals kerststollen, duivekaters, wafels, knieperties, knijpertjes, spekdikken, oliebollen en de traditie om uitgebreide maaltijden aan te richten met veel alcoholische drank. Spekendikken is een typisch recept van de arme gronden. Als na het slachten het varken aan de wieme hing was het tijd om de boerenwafels te maken. Meestal was er rogge over wat het varken niet meer nodig had. Dit werd door de molenaar gemalen tot roggekleinmeel wat als basis grondstof diende voor de zogenaamde boerenwafels die in Groningen "spekendikken" werden genoemd omdat er in het wafelijzer spek en een paar plakjes worst werden gelegd. De wafels zijn hierdoor ook dikker, meestal 2,5 à 3 mm. Het haardvuur werd tot een grotere hitte als normaal opgestookt. Het vuur werd gewoonlijk met harde turf en met brandzoden onderhouden. In midden-Drenthe waar men geen turfveen had, werd hout gestookt. Opa Raatjes bakte de wafels met een groot ijzer in de kachel waar normaal het voer voor het varken op werd klaargemaakt.

Het recept spekkedikken van de familie Hesseling
800 gram roggemeel
200 gram bloem
½ pond stroop
½ pond suiker
½ pond boter
4 eieren
beetje zout
Opmerking: In oude recepten wordt geen zout genoemd daar de boter reeds gezouten was.

De bereiding van het beslag

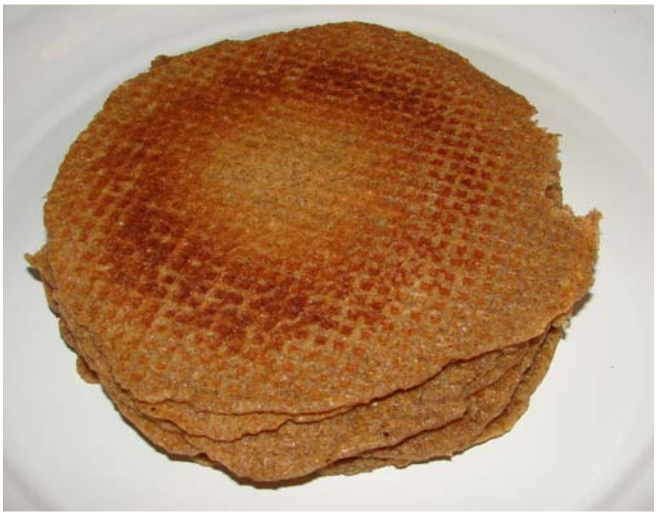


Het roggemeel moet niet zo grof zijn als van roggebrood maar ook niet te fijn.
Het roggemeel met kokend water mengen. Dit laten broeien en koud laten worden. Dan de bloem, stroop, suiker, boter en de eieren er door mengen. Eventueel nog wat water toevoegen tot het een soepel en schepbaar deeg is.
Een dag laten staan waarna het gebakken kan worden.
Sommigen voegen anijszaad toe, 100 gram per kg meel, maar wij vinden dat niet zo lekker en het is ook niet origineel.

Het bakken
In een ijzer op het vuur
Het ijzer af en toe invetten met een spekzwoerd. Als het ijzer heet is een stukje spek op het ijzer leggen met een paar plakjes worst (meestal 3). Daarop een eetlepel beslag. Op het vuur bakken en het ijzer af en toe draaien.
De baktijd hangt van de hitte van het vuur af. Voor de grap werd wel eens een plakje worst vervangen door een stukje stof.



Met een elektrisch ijzer
IJzers gebruiken van minimaal 800 watt. We hebben in 2008, 2 ijzers van Aldi (SHG-WH 620-07) gebruikt met een vermogen van 1200 Watt op stand 3,5 met 1½ eetlepel beslag. De juiste dikte wordt ingesteld door een verf-roerhoutje van 2,5 a 3 mm bij het handvat te leggen.
De wafel is klaar in ongeveer 4 minuten.



In de oven



Wie een grote oven heeft kan met teflonfolie op een bakplaat een groot aantal per uur bakken. Een lepel beslag op de folie en vlak uitsmeren met de achterkant van een eetlepel die even in het water is gedoopt.





De oven niet te heet instellen daar dan de randen verbranden. Natuurlijk ook niet te koud want dan worden ze niet gaar. De baktijd is circa 10 minuten bij 150º C.

In de koekenpan
In Duitsland worden de Speckendicken gebakken in de koekepan op de volgende manier: Es werden in einer Pfanne die Speckstreifen ausgelassen und darauf der Teig (wie bei Reibekuchen) verteilt und von beiden Seiten braun gebraten. Hartgesottene Ostfriesen trinken hierzu Grog, der Rest trinkt Bier (und Korn).
Spek en dikken zijn erg geschikt als bodem voor een nieuwjaarsborrel.

Uit de Telegraaf van vrijdag 27-12-1991
Als de rest van Nederland op Oudejaarsavond achter de oliebollen zit, komen in de Oostgroningse streek Westerwolde traditiegetrouw de 'spekkendikken' op tafel, een soort pannekoekjes. "Oliebollen? De kinderen zouden raar opkijken als ik ze dat zou voorzetten," zegt mevrouw De Vries uit Ter Apel.
Ze heeft tijdig twee kilo speciaal spekkendikken meel uit de molen van Nieman uit Veelerveen weten te bemachtigen. Vorig jaar was het meel gerantsoeneerd, een tegenslag die haar in het geheugen staat gegrift. "Ik had 3000 kilo meel gemalen en dat was te weinig," geeft molenaar Geert Nieman (54) deemoedig toe. Een naburige bakkerij voorzag in de schaarste met een mengsel van rogge, gerstebloem en zemelen: "Een namaakbrouwseltje! Je kon er alles van maken, maar geen spekkendikken," is de algemene opinie. Een dergelijke ramp hoeft Westerwolde nu niet te duchten: "Ik heb extra meel gemalen" laat Nieman weten.
De molenaar is de spil waar de hele streektraditie om draait. Het gaat bij de spekkendikken tenslotte om het meel. Nieman wil alleen kwijt dat de ingrediënten bestaan uit tarwe, rogge en gerstemeel. "De rest is molenaarsgeheim." Hij heeft het recept van zijn vader. In Westerwolde blijft weinig verborgen, maar het spekkendikkenmeel-recept blijft 'top secret'. Molen, molenaar en meelrecept zijn al vanaf begin deze eeuw onlosmakelijk met elkaar verbonden.

De lekkernij is een soort klein pannekoekje met wat stroop, suiker, worst en spek. Ze worden gebakken in een speciaal knijpijzer: "Het is een slag, ze mogen niet te dun zijn en ze

moeten zacht blijven van binnen," zegt molenaarsvrouw Sietske Nieman.
Je zou spekkendikken een creatieve noodsprong van de minima uit vroeger dagen kunnen noemen. De mensen werkten bij de boer of in het veen. Een pleister op de meestal erbarmelijke behuizing was de flinke lap grond erom heen, waar wat tarwe en gerst werden verbouwd.
"En de arbeiders mestten vroeger een varken om de winter door te komen." Nieman herinnert zich dan goed dat ze dan rond Kerst bij zijn vader wat tarwe en gerst lieten malen: "Wat worst en spek hadden ze van het varken en dat deden ze er doorheen". Boven een turfvuurtje werden dan de spekkendikken gebakken.
In Westerwolde wordt allang geen turf meer gestoken en boeren dorsen nu zelf het koren. Krotten hebben plaats gemaakt voor comfortabele woningen. Wat bleef is de spekkendikken op Oudejaarsavond. Nieman is niet bang dat de spekkendikken het in de nabije toekomst tegen de oliebollen moeten afleggen. "De jonge garde probeert het wel eens met oliebollen, maar daar komen ze het jaar daarop wel weer op terug. Want in deze streek is een Oudejaarsavond zonder spekkendikken geen Oudejaarsavond", aldus Nieman.

In het maandblad Drenthe van december 1964 lezen wij in een artikel van Egb. J. van der Veen, dat in 1770 in Coevorden zelfs een ijzerkoekenoproer is ontstaan naar aanleiding van een besluit van de kerkelijke en wereldlijke overheid om het gebruik van wafeluitdeling af te schaffen. Die koekuitdeling "aan straatloopers en soortgelijken" was namelijk zo veelvuldig en buitensporig geworden dat de overheid het nodig vond aan "dit oudt en slegt gebruik" een eind te maken.
Maar het volk "nam" dit niet en het raadhuis werd door een woedende menigte omsingeld waarbij de vrouwen met haar nieuwjaars-koekenijzers zwaaiden en de mannen met straatkeien dreigden. Te midden van oorverdovend gejubel bliezen de raadsleden de aftocht terwijl "menig hunner zijn rokspanden tussen de bladen van een of ander nieuwjaars-koekijzer voelde vastklemmen en scheuren!"
Een gebruik, waar de gemoederen zo voor in vuur en vlam kunnen raken, zal niet gauw uitsterven en nu bovendien het elektrische ijzer zich ingeburgerd heeft, kunnen we er zeker van zijn, dat de thuisbakkerij nog een lang leven is beschoren!

Rogge



Rogge, de plantensoort Secale cereale uit de Grassenfamilie, is een belangrijk voedingsgewas. Geldt als hét graangewas van de zandgronden. Meer dan tarwe is rogge bestand tegen te strenge winters, te zure of onvoldoende vruchtbare of te weinig vochthoudende gronden. Rogge rijpt vroeg af - vroeger dan andere granen - en kan dus met minder vocht toe; wat op de droogtegevoelige zandgronden van groot belang was. Daarbij is ze door het uitzonderlijk vermogen om ook bij lage temperaturen te groeien en het feit dat er maar weinig onkruiden zijn die rogge in dat opzicht evenaren, relatief goed gewapend tegen onkruidconcurrentie.

Een roggegewas levert behalve broodgraan ook een grote hoeveelheid stro op voor de strokartonfabrieken. Het roggestro werd ook gebruikt als dekstro voor daken en als afdekking en isolering van aardappel- en voederbietenkuilen. Rogge is een aargras met meest tweebloemige aartjes waarvan de onderste kroonkafjes in lange naalden uitlopen. Rogge verscheen in Drenthe in de loop van de IJzertijd als cultuurgewas. Sinds de Vroege Middeleeuwen werd ze er het belangrijkste gewas. In 1622 berichtten Ridderschap en Eigenerfden dat 'de ryckdom ende het welvaren van deselve Landtschap consisteren ende bestaen in den ackerboute ofte roggegewas'. Rogge werd sinds de Late Middeleeuwen als winter- en als zomerteelt verbouwd, waarbij het ging om dezelfde soort. Tot in de 18e eeuw domineerde in grote delen van Drenthe een vruchtopvolgingssysteem waar winter- en zomerrogge elkaar afwisselden. Omstreeks 1840 besloegen winterrogge en zomerrogge tezamen nog zo'n driekwart van het totale bouwlandareaal in het Drentse zandgebied. Sindsdien werd zomerrogge meer en meer vervangen door aardappelen en boekweit. De opbrengsten waren eertijds laag, zeker in het licht van wat later mogelijk bleek met behulp van moderne inputs, zoals kunstmest, gewasbeschermingsmiddelen en groeiregulatoren.

Produkten
Gebroken rogge (grof, met zemel) - ook wel pompernickelmeel genoemd - wordt gebruikt voor het bereiden van donker roggebrood.
Roggemeel is er in een lichte, middel en donkere kleur (afhankelijk van de uitmalingsgraad) en wordt onder meer gebruikt voor het bakken van roggebrood, knäckebröd, pepernoten, voor de bereiding van ontbijtkoek en voor bloedworst. Roggemeel bevat minder gluten dan tarwemeel, waardoor het minder goed rijst. Door de aanwezigheid van pentosanen is er echter wel goed brood van te bakken.
Roggebloem is gezeefd (gebuild) roggemeel en wit van kleur. Hierin zitten geen zemelen en kiemen meer.

Roggemeel en bloem zijn altijd vrij zwaar, bevatten weinig gluten en zijn daardoor eigenlijk alleen met succes in combinatie met een andere glutenrijke meel- of bloemsoort te gebruiken voor gistdeeg (zoals bijvoorbeeld brooddeeg). Meestal wordt voor brood de roggebloem gemengd met tarwebloem (en is het aandeel tarwe 50 % of meer).



Poffert



Poffert is een ouderwets Gronings recept dat ook wel ketelkoek wordt genoemd. Het is een soort luxe brood of cake, die bij opa en oma Raatjes gemaakt werd in een grote gietijzeren braadpan (sjupan ookwel juspan). Om aanbakken te voorkomen lagen er op de bodem een paar stroken vet spek. De pan stond circa 2 uur op een 3-pits petroleumstel. Daardoor was er alle gelegenheid om te werken terwijl bij thuiskomst de maaltijd klaar was. Poffert is geen luie wievenkost, dit betreft een heel ander gerecht.
De boter en het suiker worden pas na het bakken gebruikt, en niet er voor, zoals bij een normale cake.
Poffert kan als lunch gegeten worden, maar is eigenlijk een warme maaltijd.
Tegenwoordig wordt hij ook vaak in de oven gebakken in een tulbandvorm terwijl hij ook vaak ‘au bain-marie’ in een speciale pofferttrommel wordt klaar gemaakt. Het lijkt daarom ook op de Engelse Christmas Pudding die in een pofferttrommel gemaakt kan worden.

Recept
750 g tarwebloem;
375 g boekweitmeel;
60 g gist;
beetje suiker;
3 eieren;
1,125 l melk;
krenten / rozijnen;
snufje zout.

In de plaats van verse gist is ook droge gist bruikbaar: neem dan de helft van het gewicht.

Stevig beslag van maken: eerst gist met beetje suiker vloeibaar roeren, eieren en melk kloppen, dan droge bestanddelen erbij. In ingevette pan doen, 45 min laten rijzen.

Daarna 60 min bakken in de oven van 175º C (deksel op de pan houden) of op een zacht vuur.
Bij de grotere pofferts de baktijd verlengen.
Grote braadpan kan maximaal een poffert met 1000 g (tarwe)meel aan. Bakken in de oven, 30 minuten op 175º, daarna voor "1000 g" nog 1 uur op 150º.











Droge bonen



In de jaren dat ik in Veendam op school ging hadden wij een hoge energiebehoefte. Per dag waren er voor mij 22 sneetjes brood nodig om het trekgevoel enigzins te dempen. 22 sneetjes is zoals u wellicht weet een heel brood. Oma Raatjes vond het wel erg veel om te beleggen en sneed daarom het brood in de lengte door. Als je dan door weer en wind op de fiets van Veendam kwam en het gangetje tussen de huizen in reed kon je ruiken wat er gekookt werd. De geur van een verse Groninger worst deed me spontaan het water in de mond lopen. Als dan binnen bleek dat er droge bonen gekookt waren was het feest compleet en kon ik amper wachten om aan tafel te gaan.
De Groninger vleeskruiden zijn zeer specifiek met een groot aandeel van kruidnagel. Zo hebben wij eens op de markt in Groningen een kilo van deze kruiden gekocht om het vlees mee te kruiden.
Vooral in rollade is het zeer lekker. Oom Here Zwaneveld was noodslager met grote handen waar hij de rollade mee kruidde. Zeer lekker!
Droge bonen is een specifiek arbeiders gerecht voor de winter. Door de bonen te drogen was het evenals de zoute bonen (die ik niet lekker vind) voedsel in de winter als groente schaars was. Toch was het voor velen nogal bijzonder. Zo hoor ik een vriendje nog zeggen tegen zijn ouders: die mensen eten stro!
Ook na 1958 toen ik bij de Hoogovens ging werken heb ik het nog regelmatig gegeten. Onder andere bij Rieks en Arina Hamminga op de Rival als die in de staalhaven 'in de beurt' lag.
Veel Groningers die 'over ver' zijn gegaan hebben er veel voor over om het weer een keer te eten.



Deze bonen hangen in het museum 't Oale Kompas'

Droge bonen
Andere namen zijn: knipselbonen, dreuge boon.
In de streken waar veel bonen werden gekweekt, werden de bonen vroeger -naast geweckt- ook vaak gedroogd en/of gepekeld om ze te bewaren. In de zomertijd -juli/augustus- was ieder druk bezig met het drogen en inzetten van bonen en snijbonen voor de winter-periode.
De bonen zijn moeilijk verkrijgbaar en daarom is het belangrijk om te weten dat niet iedere boon daarvoor geschikt is.
In de catalogus van Vreeken (www.vreeken.nl) vinden we de juiste soorten. De teksten komen uit de catalogus.
Het zijn er twee:

Groninger Weekschil
046055 STAMSLABONEN ook wel genoemd: LAGE SPERZIEBONEN OF PRINSESSENBONEN (Eng: Snap Bean/Dwarf) (Phaseolus vulgaris)
Oud Gronings ras, met een bijzondere en unieke traditie! Heel lekker voor vers gebruik (we krijgen allerlei superlatieven door van klanten), maar van origine werd dit ras gebruikt in Oost-Groningen om 's winters de geweekte hulzen van de (eerst gedroogde) peulen te eten.



Om te drogen: de bonen plukken als ze geel beginnen te verkleuren. Vervolgens ontdraden en aan een snoer rijgen en drogen (bijvoorbeeld op zolder, vroeger langs de schoorsteen). Voor het koken de droge hulzen eerst een nacht voorweken. Zo kwam ook een arm gezin gezond de winter door!

Hendriks Reuzen
046060 STAMSLABONEN 'Hinrichs Riesen' ook wel genoemd: LAGE SPERZIEBONEN OF PRINSESSENBONEN (Eng: Snap Bean/Dwarf) (Phaseolus vulgaris)
Sinds 1889 in de handel en nog steeds een sterk ras! Tamelijk vroeg oogstbaar met een lang oogsttraject. De vrij korte, brede peulen (13 cm lang, 11 mm breed) zijn vlezig en erg lekker. Te gebruiken als gewoon boontje, maar ook als spek- en snijboon.

De lichtgroene peulen hebben rode strepen, die na het koken verdwijnen, ze zijn draadloos en witzadig. Vroeger werden de peulen aan een draad geregen en gedroogd voor de winter, een typisch Oost-Friese variëteit.

Gele bonen



In 2009 zijn we op de thuisreis uit Polen met ons schip Margeja via de Veenkoloniën naar huis gegaan. We hebben aangelegd bij de familie Mik in Nieuwe Pekela waar we zeer gastvrij zijn ontvangen. Na geruime tijd te hebben besteed aan de genealogie van de omvangrijke familie kwam het gesprek op droge bonen met als essentie het moeilijk verkrijgbaar zijn van de juiste bonen.
Bleek dat in Meeden een winkel was die ze gewoon verkocht!



Wij mee om voor een seizoen inkopen te doen.



Rechts staat de winkelier en links de teler van de bonen. Ook hier slaat het noodlot toe. Dit was het laatste seizoen dat de bonen verbouwd werden. Er was meer tijd beschikbaar om eens andere dingen te doen en daarom werd het voor de teler moeizamer om de tuin bij te houden.







De puntjes worden er afgesneden en de draad verwijderd. Vervolgens worden ze aan een draad geregen om te drogen. Wij brachten de strengen vroeger naar de steenfabriek waar opa Bos stoker was om ze bij de schoorsteen te drogen. De strengen moeten wel even in de diepvries om de bonentor te doden.

Recept voor 4 personen

800 gr droge bonen (ook wel knipsel bonen genoemd); 500 gr hamschijf; 300 gr gezouten spek; 1 droge worst (varken); zout en peper; 1 bouillonblokje; 1 kilo aardappelen
Laat de bonen een nacht weken in koud water. Afgieten en opkoken met de hamschijf, gezouten spek en de droge worst (anderhalf uur). Afgieten en dan op smaak brengen met zout en peper en evt. een bouillonblokje.
De hamschijf, gezouten spek en droge worst fijn snijden en door de bonen mengen. Serveren met gekookte aardappelen. Eet smakelijk!
Er zijn veel variaties mogelijk en ieder deed het op zijn eigen 'enig juiste manier'.



Oliebollen



Recept 1548
500 g bloem;
30 g gist;
1/2 l lauwe melk;
35 g boter of margarine;
35 g suiker;
250 g rozijnen;
100 g krenten;
1 ei;
10 g zout;
zonnebloemolie (frituurvet).
Pan met thermometer om te bakken.
Bakje met water en ijslepel om bollen te maken.

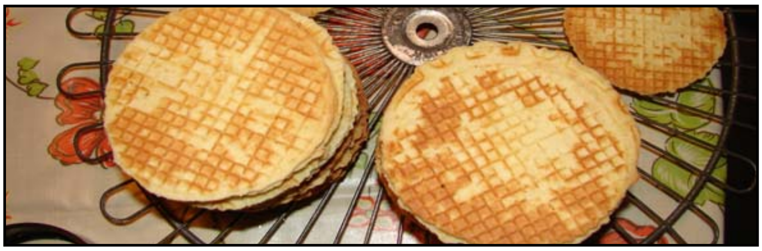
Maak met een scheutje melk, scheut meel, gist en suiker een voordeeg, laat een kwartiertje rijzen. Doe intussen in een andere kom het ei, kluts dat en doe de rest van de melk erbij. Goed mengen, daarna langzamerhand de rest van het meel erbij, een klontvrij beslag van maken. Als het glad is de rozijnen en krenten erdoor roeren. Als het voordeeg goed aan het rijzen is voordeeg en beslag goed mengen, 45 minuten warm weg zetten om te rijzen. Zonnebloemolie verhitten tot 170 graden, met ijslepel bolletjes erin laten vallen. 4 minuten laten bakken, omkeren en nog 2 minuten bakken. Als er frituurvet wordt gebruikt om te bakken zijn de koude oliebollen onprettig vettig.















Dit speciale nummer van INFO-20M geeft u een kijkje in de keuken van de familie Bos.
Door de geschiedenis heen worden er in Groningen en Noord Duitsland speciale oudejaars gebruiken gekoesterd en gepleegd.
Het is een stukje erfgoed dat belangrijk genoeg is om bewaard te worden.
Bij de onderwerpen is zoveel mogelijk achtergrond toegevoegd.